



Metzgerei Baur – auch online für Sie da!

Regional einkaufen. Einfach bestellen. Genuss erleben.

Ihre Metzgerei aus der Region – mit traditionellem Handwerk, bester Qualität und persönlichem Service. Jetzt auch digital: Entdecken Sie unsere Angebote und Services bequem online.

Traditionelles Handwerk & moderne Services - für Ihren Genuss von heute.

Ihre Metzgerei – digital für Sie da

Unsere Website	Online-Shop Digitale Theke	Abholung & Lieferung	Partyservice & Catering
Aktuelle Informationen rund um die Metzgerei, Produkte, Angebote und Services bequem online entdecken. 	Fleisch, Wurst, Feinkost, Grillspezialitäten und weitere Lieblingsprodukte bequem online auswählen und bestellen. 	Wählen Sie Ihren gewünschten Abhol- oder Lieferzeitraum und schließen Sie Ihre Bestellung bequem vorab ab. 	Buffets, Speisen und Party-Pakete online entdecken. Mit dem Online-Partyplaner Veranstaltungen bequem vorab planen und kalkulieren. 

Einfach online entdecken & bestellen

www.metzgerei-baur.de

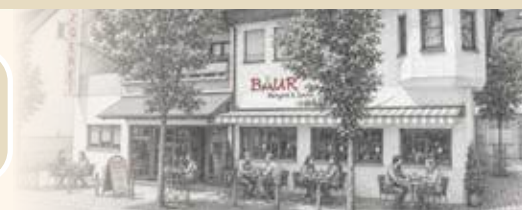


Einfach scannen!

So kommen Sie direkt auf unsere Homepage.

Party geplant?
Entdecken Sie auch unseren Online-Partyplaner.

Aus der Region. Für die Region.
Persönlich vor Ort – und bequem online.



Bilder auf dieser Seite KI

Wer Druckfehler findet, darf sie behalten!

Jetzt einfach bestellen und abholen, oder liefern lassen.
www.metzgerei-baur.de

Eigene handwerkliche Schlachtung



Unsere Empfehlungen vom 11.09. - 24.09.2026



Schulstart nach den Sommerferien

Jedes zweite Kind empfindet den Schulstart als belastend.

Eine Studie zeigt: Der Schulstart nach den Sommerferien sorgt bei vielen Kindern für Stress und bereitet gewisse Ängste.

Sechs Wochen länger wach bleiben, länger schlafen, spielen, chillen, gemeinsame Zeit verbringen, machen, worauf man Lust hat, und vor allem keine Schule, keine Hausaufgaben, Juhuuuu! So ungefähr könnte der Modus vieler Ferienkinder in den letzten Wochen ausgesehen haben. Am Montag mit

dem Start des neuen Schuljahres kehrt in vielen Familien der Alltag zurück. Morgens klingelt wieder der Wecker und alle müssen pünktlich das Haus verlassen. Da kann es schon mal trübe und hektisch werden.

All das am Morgen aufzufangen, wenn man womöglich selbst im Stress ist, kann für Eltern sehr herausfordernd sein. Hier ein paar Tipps für einen gelungenen Start:

1. Alltag und Routinen schrittweise wieder einführen
2. Sorgen ansprechen – aber positiv gestalten
3. Schulsachen checken – mit Freude und Vorbereitung
4. Gemeinsam gesund frühstücken
5. Emotionale Begleitung – Zuhören, Lob + Sicherheit
6. Für Entspannung sorgen – Zeit nehmen

Hauptstraße 13/1 - 73249 Wernau - Tel. 07153/38677
Öffnungszeiten: Mo-Fr : 7:00-18:00 Uhr - Sa: 7:00-12:30 Uhr

Nicht nur vieles mehr. Besser

Gut gestärkt in`s neue Schuljahr!

Ein Angebot, viele Lieblingsgerichte

Hackfleisch gemischt

Bolognese, Fleischküchle oder Auflauf? Mit unserem gemischten Hackfleisch wird daraus unkomplizierte Familienküche.

100g
1.28
1kg/12,80 €

Schnelle Küche für volle Stundenpläne

Schweine-Geschnetzeltes

Hausaufgaben, Termine, Sportverein – und trotzdem soll etwas Gutes auf den Tisch. Unser küchenfertiges Geschnetzeltes macht's einfach.

100g
1.48
1kg/14,80 €

Maultaschen, verschiedene Sorten

Wenn mittags alle zu unterschiedlichen Zeiten nach Hause kommen, sind Maultaschen Gold wert: schnell gemacht und herrlich vielseitig.

100g
1.18
1kg/11,80 €

Ki Bild



Familienliebling ohne viel Vorbereitung

Schnitzel paniert, fertig oder zum Selberbraten

Wenn es nach einem langen Schul- und Arbeitstag schnell gehen soll: ab in die Pfanne und gemeinsam mit unserem hausgemachten Kartoffelsalat genießen.

100g
1.58
1kg/15,80 €

Fleischkäse, grob oder fein zum Selberbacken

Ein warmer Fleischkäse ist schnell auf dem Tisch und schmeckt der ganzen Familie. Dazu Spiegelei, ein Brötchen oder Kartoffelsalat – fertig!

100g
1.58
1kg/15,80 €

Ki Bild

Vesper-Liebliche für den Schulstart

Ob fürs Pausenbrot, die Vesperdose oder den kleinen Hunger zwischendurch: Unsere herzhaften Vesper-Liebliche sind schnell eingepackt, unkompliziert und schmecken Groß und Klein. So kann der Schulalltag gut gestärkt starten.

Lyoner

100g
1.78
1kg/17,80 €

Schinkenwurst

100g
1.78
1kg/17,80 €

Geflügellyoner

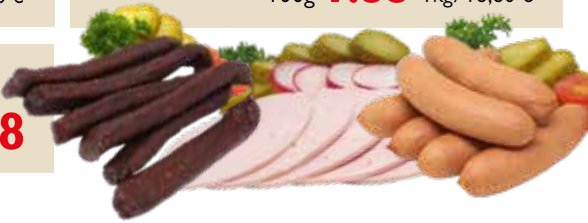
100g
1.88
1kg/18,80 €

Cocktail-Wurstchen

100g
1.88
1kg/18,80 €

Landjäger

Paar
2.88



Käse des Monats aus dem sonnigen Allgäu

Wildblumenkäse 50% Fett i.Tr. aus Heumilch hergestellt, die Naturrinde wird mit einer Blütenmischung ummantelt. Sein Geschmack ist voll-aromatisch und blumig.



100g
2.98
1kg/29,80 €

Hausgemachte Salate

Kartoffelsalat nach Omas Rezept

100g
1.28
1kg/12,80 €

Schweizer Käsesalat

hausgemacht mit vielen leckeren Zutaten

100g
1.88
1kg/18,80 €



Unser Speiseplan vom 14.09. - 18.09.2026

Menü 1

8.90

MO
14.09.

Krautwickel
mit Salzkartoffeln und Gemüse
I,C,L,M

DI
15.09.

Currywurst
mit Beilage Ihrer Wahl und Salat
I,2,3,4,5,6,L,M

MI
16.09.

Putenschnitzel
paniert, mit Krokettenzapfen und Salat
I,A,C,G,L,M

DO
17.09.

Rahmgeschnetzeltes
mit Reis und Salat
I,G,L,M

FR
18.09.

Gaisburger Marsch
I,2,3,4,6,A,C,G,L,M

Menü 2

10.90

Schwäbischer Döner
mit Potato Dippers
I,A,C,G,L,M,N

Schweinefilet
im Blätterteig mit gemischtem Salat
I,2,3,4,6,A,C,G,L,M

„Halunken-Schnitzel“
mit Kroketten und Salat
I,A,C,G,L,M

Hähnchenbrust in Zitronen-Thymian-Sauce, Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse
I,G,L,M

Entenbrust
mit hausgemachten Semmelknödel und Rotkraut
I,A,C,G

Der Preis ist Heiß!
Leckere Snacks aus der heißen Theke



Panierte Schweineschnitzel
100g/1kg 13.80
1.38

Cordon-bleu
100g/1kg 14.80
1.48

Bild: Ki

Unser Speiseplan vom 21.09. - 25.09.2026

Menü 1

8.90

MO
21.09.

Badische Schäumele
mit Schupfnudeln und Gemüse
I,A,C,G,L,M

DI
22.09.

Gefüllte Paprika
mit Paprikasauce, Reis und Salat
I,A,C,L,M

MI
23.09.

Hausgem. „Schwäbische Lasagne“ mit gemischtem Salat
I,2,3,4,6,A,C,G

DO
24.09.

Spaghetti Bolognese
mit geriebenem Parmesan, dazu frische Blattsalate
I,A,G,M

FR
25.09.

Leber- und Griebenwurst
mit Kartoffelpüree und Sauerkraut
I,3,4,6,L,M

Menü 2

10.90

Rindergulasch
mit Knöpfle und gemischtem Salat
I,A,C,G,L,M

Rinderbeinscheibe
geschmort, mit Knödel und Rotkraut
8

Schlemmersteak „Försterin“
mit Nudeln und Salat
I,A,C,G,L,M

Schnitzel „Wiener Art“
mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und Salat
I,A,C,G,L,M

Seelachsfilet mit einer Knusperpanade, Sauce Remoulade, Kartoffel- und Gurkensalat
I,A,C,G

Zusatzstoffe: 1. Geschmacksverstärker, 2. Nitritpökelsalz, 3. Konservierungsstoff, 4. Phosphat, 5. Farbstoff, 6. Antioxidationsmittel
Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse, B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C Eier und Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse, D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G Milch von Säugetiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, O Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, R Weichtiere, wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse



Regionale, digitale **Frische-Theke**:
Unsere aktuellen Angebote finden Sie unter www.metzgerei-baur.de



Dürfen wir Sie auch von unserem **Partyservice** begeistern?
Unsere Online-Partyplaner finden Sie auch unter www.metzgerei-baur.de

Tel. 07153/38677 - Fax 07153/38977 - info@metzgerei-baur.de